



## **DINER GASTRONOMIQUE**

4 SITES REMARQUABLES DU GOUT

**Vendredi 9 Février 2018**

**19H30**

**Hôtel Vatel à Nîmes**

# ***Dîner Gastronomique des 4 Sites Remarquables du Goût du Gard***

« Découvrez les saveurs authentiques des produits qualitatifs des SRG du Gard, 4 produits, 4 impressions paysagères, pour un voyage gustatif exceptionnel, composé par Jean-Luc Heilmann, chef exécutif chez Vatel et Rémy Erhard, chef pâtissier »

**Oignons doux des Cévennes, Taureau de Camargue, Huile et Olive de Nîmes, Truffe du Pays d'Uzès & Pont du Gard.**

\*\*\*

**19h30** Apéritif gourmand aux couleurs des 4 SRG

**20h15** Dîner gastronomique

\*\*\*

Croûton de Pain aux Céréales  
Truffe et Fleur de Sel de Camargue  
AOC Costières de Nîmes - Cuvée Prestige - Blanc

\*\*\*

Tartare de Saint-Jacques Truffé,  
Céleri et Pomme Charlotte au Vieux Vinaigre,  
Livèche, Espuma d'Huile d'Olive de Nîmes  
AOC Duché d'Uzès - Domaine de l'Orviel - Blanc

\*\*\*

Filet de Taureau de Camargue Rôti en Croûte,  
Risotto de Camargue à l'Huile d'Olive de Nîmes,  
Réduction au Vin des Costières et Oignons Doux des  
Cévennes Confit  
AOC Costières de Nîmes - Domaine de Virgile - Rouge

\*\*\*

Pélardon, Confiture d'Olive de Nîmes et Confiture  
d'Oignon Doux des Cévennes  
IGP Cévennes - Domaine des Lys - Blanc

\*\*\*

Macaron au Confit d'Olive de Nîmes  
Sorbet Figue

\*\*\*

Café, Thé et Mignardises

**65 €**

eaux & vins compris

**Réservation & paiement en ligne**

**[www.tourismegard.com](http://www.tourismegard.com)**

**Informations au 04 66 36 96 30**